

thermomix

Blade Cover & Peeler Panduan Alu-aluan

VORWERK





Pengenalan kepada Panduan Alu-aluan Blade Cover & Peeler

Sudah berdekad lamanya Thermomix® memudahkan penyediaan makanan untuk seisi keluarga di seluruh dunia. Kehidupan sehari-hari di dapur anda bakal dipermudahkan lagi dengan Blade Cover & Peeler yang akan mengubah Thermomix® anda menjadi periuk sous-vide dan periuk masak perlahan.

Dilengkapi fungsi pengupas, Blade Cover & Peeler akan membantu anda mengurangkan lagi usaha penyediaan makanan serta menjimatkan masa supaya anda boleh meluangkan masa untuk melakukan aktiviti lain. Bersenang-senanglah di rumah sambil berehat di atas sofa, membaca atau bermain dengan anak-anak sementara makanan anda dimasak oleh Thermomix®.

Fungsi tambahan Thermomix® ini dapat menjimatkan lagi masa anda. Kaedah masak sous-vide dan masak perlahan adalah teramat sesuai bagi menyediakan hidangan daging lembut yang boleh cair di dalam mulut. Makanan boleh disediakan dengan awal dan hanya dihidang apabila keluarga atau tetamu bersedia di meja makan tanpa perlu risau makanan terlebih masak. Peeler pula dapat memastikan tangan anda bebas dan bersih untuk melakukan aktiviti lain. Biar Thermomix® membantu anda memudahkan kerja memasak.

Pengenalan kepada Masak Perlahan

Bau hidangan wakan walan yang menyelerakan setelah dimasak perlahan, penuh beraroma dan menjanjikan hidangan yang menyihatkan adalah salah satu kelebihan memasak di rumah.

Resipi masak perlahan mudah disediakan dan perlahan dimasak, langsung menghilangkan rasa tertekan menyediakan makanan. Terutamanya pada hari bekerja yang sibuk atau pada hujung minggu, ia memudahkan untuk memasak hidangan untuk orang tersayang. Sediakan semua bahan dan mulakan resipi masak perlahan terlebih dahulu dari masa makan dan apabila tiba masa untuk makan, juadah telah pun tersedia tanpa anda perlu berada di dapur.

Potongan daging yang agak liat dan keras akan berubah menjadi empuk dan lembut selepas dimasak perlahan di dalam Thermomix®. Dengan Blade Cover & Peeler, masakan daging akan kekal empuk dan utuh, digaul perlahan dan terlindung dari tersentuh dengan bilah pisau.



Perut babi
masak perlahan
dengan mi

Air rebusan masakan
digunakan untuk
masak mi.

Arahan untuk masak perlahan



Masukkan Blade Cover & Peeler

Bagi memastikan masakan yang sekata, potong daging mengikut saiz dan ketebalan yang sama. Perap atau lumurkan perasa pada daging. Buang sebarang lemak pada daging sebelum masak perlahan. Lemak daging tidak akan hancur dengan kaedah memasak perlahan jadi lebih baik ia dibuang untuk memastikan hidangan lebih sihat namun tetap lazat.

Masukkan Blade Cover & Peeler ke dalam manguk adunan mengikut arahan. Letakkan bahan yang disediakan ke dalam manguk adunan secara sekata di atas Blade Cover & Peeler.

Tambah bahan perasa lain seperti rempah ratus, bahan beraroma dan lain-lain pada awal proses memasak.

Tambah cecair seperti rebusan stok, air atau wain cukup untuk menutupi bahan-bahan tetapi tidak sampai ia tenggelam.

Jumlah air dalam kaedah memasak perlahan tidak akan berkurangan sebagaimana kaedah memasak lain, jadi pastikan jangan terlebih mengisi cecair.

Tetapkan suhu mengikut resipi dan ikut arahan penyediaan.

Pasta dan nasi boleh ditambah sebelum selesai memasak dan dimasak menggunakan cara masak biasa.

Bahan segar yang memerlukan masa memasak yang singkat seperti bayam, brokoli, kacang pea dan courgette boleh ditambah sebelum selesai memasak bersama-sama dengan herba segar. Susu, krim masam dan keju krim boleh digaul bersama sebelum selesai memasak untuk menjadikan tekstur lebih kaya dan berkrim pekat.

Untuk memekatkan sos dalam resipi masak perlahan:

- Tambah 10 g tepung pada permulaan resipi, dan biarkan ia memekat ketika memasak.
- Tambah 15 g tepung jagung yang digaul menjadi pes bersama 15 g air sejuk dan tambahkan di penghujung proses memasak untuk memekatkan kuah.
- Tambah puri tomato untuk memekatkan kuah
- Kosongkan manguk adunan dan alih Blade Cover & Peeler. Masukkan semula cecair masakan ke dalam manguk adunan dan pekatkan kuah, masak tanpa cawan penyukat selamat 10 min/Varoma//kelajuan 1.



Stik daging sous-vide

Dengan mod sous-vide,
nikmati stik yang
sempurna mengikut
citarasa anda setiap kali
dimasak.



Pengenalan kepada sous-vide

Sous-vide ialah kaedah memasak yang melibatkan proses memasak menggunakan beg kedap udara di dalam rendaman air pada suhu yang dikawal tepat dan kacauan perlahan yang sekata. Kaedah masak sous-vide popular di kalangan chef dan suri rumah di seluruh dunia kerana ia memberikan hasil yang sekata dan berkualiti tinggi. Makanan dimasak di dalam beg kedap udara dapat mengekalkan semua rasa dan khasiat makanan di dalamnya.

Apabila anda masukkan Blade Cover & Peeler ke dalam mangkuk adunan, Thermomix® akan memanaskan rendaman air sehingga mencapai suhu yang tepat. Pengguna memasukkan bahan ke dalam beg tahan haba yang selamat untuk makanan, mengedap dan memasukkannya ke dalam mangkuk adunan. Dilindungi oleh Blade Cover & Peeler daripada tersentuh pisau adunan, makanan dikacau perlahan supaya masak secara sekata.

Teknik sous-vide berbeza daripada teknik lain. Suhu makanan anda mencecah suhu yang sama seperti suhu air, iaitu suhu yang diperlukan untuk mengubah struktur makanan. Suhu tepat ini kekal sama sepanjang tempoh supaya bahan dimasak secara perlahan. Cara masak perlahan ini menyebabkan kaedah sous-vide sangat sesuai digunakan untuk masak makanan yang sensitif kepada suhu seperti ikan atau stik supaya ia tidak hangus. Kawalan suhu yang tepat menjadikan Thermomix® sangat sesuai untuk masak sous-vide.

Arahan untuk masak sous-vide

Bagi menyediakan sous-vide,

makanan dikedap di dalam beg kedap udara.

Ada dua kaedah untuk melakukannya, sama ada dengan kaedah pengedap vakum atau rendaman air. Kedua-dua cara ini diterangkan di bawah.

Beg sous-vide dibuat menggunakan bahan yang selamat untuk memanaskan makanan.

Beg sandwic politena tidak sesuai digunakan. Beg makanan bersaiz sederhana sesuai untuk semua resipi di dalam buku kecil ini. Jika anda menggunakan sistem rendaman air, pilih beg berzip. Jika anda mahu menambah perapan untuk resipi sous-vide, gunakan kaedah rendaman air.



Proses penyediaan

Potong bahan mengikut saiz dan ketebalan yang sama. Tambah perasa pada makanan dan masukkan ke dalam beg. Baringkan bahan serata mungkin di dalam beg dan keluarkan udara sebanyak mungkin.

Kaedah pengedap vakum

Pastikan bahagian dalam bukaan beg kekal bersih apabila anda mengisi bahan supaya ia boleh dikedap dengan baik. Masukkan bukaan ke dalam pengedap vakum mengikut arahan pengilang. Vakumkan dan keluarkan beg dari pengedap. Pastikan beg sudah kedap.

Kaedah rendaman air

Isi air ke dalam singki atau mangkuk besar. Masukkan makanan ke dalam beg berzip untuk mengedap bukaan. Biarkan zip terbuka sebesar kira-kira 3 cm. Masukkan beg ke dalam air dan pastikan bahagian bukaan berada di atas. Air akan menolak udara keluar dari beg. Teruskan merendam sehingga bukaan beg sahaja berada di atas air. Sebelum ia terendam sepenuhnya, kedapkan beg dengan menutup zip.

Memasak

Masukkan Blade Cover & Peeler mengikut arahan. Sebelum air dipanaskan, masukkan beg yang sudah disediakan dan dikedap ke dalam mangkuk adunan dan masukkan air (pastikan air tidak melebihi maksimum 2.2 liter). Keluarkan beg dan letakkan di tepi ketika anda memanaskan air.

Tetapkan suhu yang dimahukan.

Selepas air mencapai suhu yang ditetapkan, masukkan beg dengan cermat ke dalam mangkuk adunan dan masak seperti yang diarahkan. Pastikan beg terendam sepanjang proses memasak. Jika anda masak dua beg pada masa yang sama, pastikan kedua-dua beg terendam di dalam mangkuk adunan.

Kami sarankan agar anda mengikut resipi Thermomix® yang lebih kurang sama, atau rujuk jumlah air dan suhu yang diberikan di dalam jadual (lihat h. 26).



Cara hidang

Keluarkan beg dengan cermat menggunakan penyejip dan hidangkan. Kebanyakan makanan boleh dinikmati serta-merta. Jika anda melayur makanan, keringkan bahagian luar makanan sebanyak mungkin ketika memanaskan kuali.

Layurkan dengan cepat supaya suhu daging atau ikan tidak meloncat naik. Proses melayur memberikan rupa yang dibakar rangup dan sedikit rasa dipanggang.



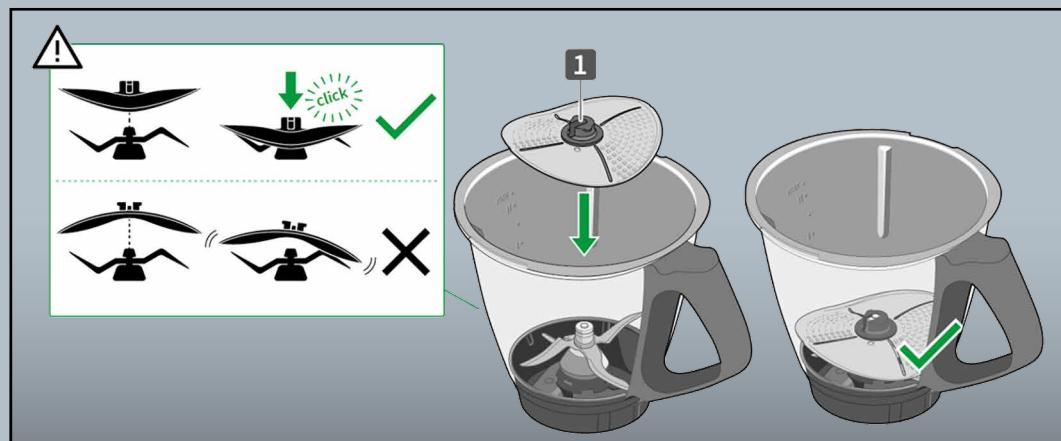
Pengenalan kepada Peeler

Memasak menjadi lebih seru apabila tidak renyah atau tanpa tekanan. Inilah manfaat Thermomix®. Dengan Blade Cover & Peeler, mengupas pun tidak memerlukan usaha dan akan menjimatkan masa serta ruang dapur anda. Dilengkapi dengan pengupas, kentang dapat dikupas dengan lebih bersih dan berkesan membebaskan tangan dari luka dan dapur dari bersepeh.

Arahan untuk Peeler

Masukkan Blade Cover & Peeler ke dalam mangkuk adunan. Pastikan kedua-dua bahagian melengkung yang tertinggi pada aksesori diletakkan di atas mata pisau yang memandang ke atas (ini supaya 4 slot pada Blade Cover & Peeler menjadi selari dengan 4 bilah pada pisau adunan - lihat ilustrasi di bawah).

Tekankan Blade Cover & Peeler ke bawah untuk pastikan ia terpasang pada pisau adunan dengan betul. Untuk memastikan posisinya betul, aksesori akan berasa sedikit ketat apabila cuba ditarik dengan memberi sedikit rintangan. Jika tidak, ia akan tercabut dengan mudah sekali.



Masukkan bahan belum dikupas ke dalam mangkuk adunan mengikut resipi anda tetapi jangan melebihi 800 g sayur umbisi pada masa yang sama.

Bagi hasil terbaik, pilih sayur yang mempunyai saiz yang hampir sama. Sayur yang bersaiz besar, perlu dipotong kecil.

Pastikan air sebanyak 600 g ditambah tidak kira jumlah sayur apa yang digunakan.

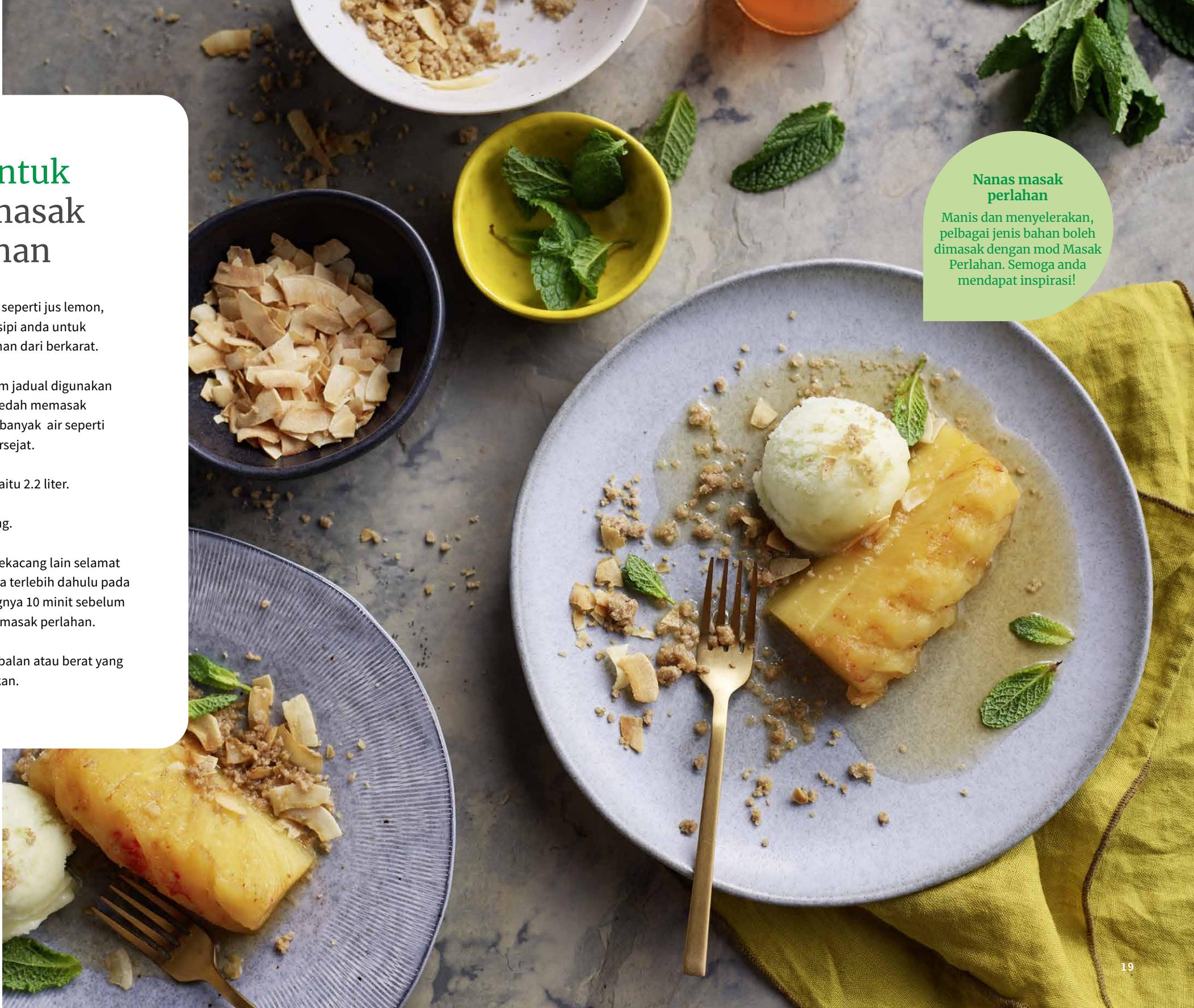
Untuk TM6, letakkan penutup mangkuk adunan dan cawan penyukat, kemudian mulakan mod.

Untuk TM5, letakkan penutup mangkuk adunan dan bakul reneh ke atas penutup, dan kupas **4 min/kelajuan 4**.



Nota untuk jadual masak perlahan

- Tambah apa-apa bahan asid seperti jus lemon, tomato atau cuka kepada resipi anda untuk mengelakkan manguk adunan dari berkarat.
- Jumlah air yang tertera dalam jadual digunakan adalah sebagai panduan. Kaedah memasak perlahan tidak memerlukan banyak air seperti resipi lain kerana air tidak tersejat.
- Ikut tanda isian maksimum iaitu 2.2 liter.
- Guna maksimum 800 g daging.
- Pastikan kacang ginjal dan kekacang lain selamat dimakan dengan merebusnya terlebih dahulu pada suhu 100 °C sekurang-kurangnya 10 minit sebelum menambahnya dalam resipi masak perlahan.
- Jika bahan mempunyai ketebalan atau berat yang berbeza, masa perlu dilaraskan.

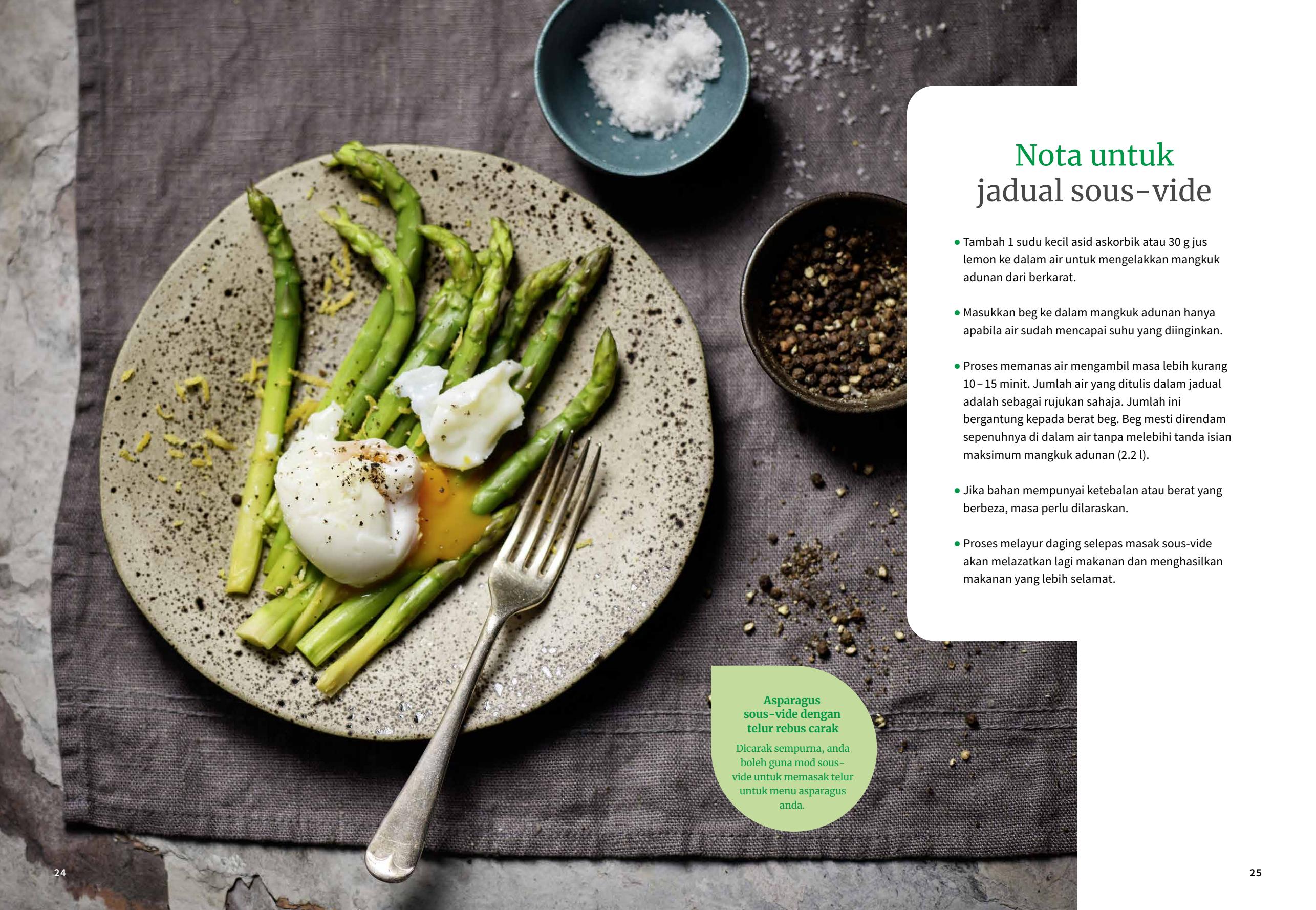


Suhu dan masa memasak yang disarankan

Bahan	Kuantiti	Saiz/ketebalan	Panduan jumlah cecair	Suhu TM6	Tempoh	Petua	
<i>Daging</i>	Daging stew	400 g	3 cm × 3 cm	Kira-kira 300 g	85 °C	7 jam	Sos pekat daripada air rebusan lembu dan bir stout seperti Guinness membuatkan hidangan ini sesuai sebagai kaserol.
	Daging kisar	600 g		Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Masak daging di dalam sos tomato klasik iaitu campuran 150g wain merah, 200g pati lembu, 400g tomato cincang di dalam tin, untuk masak bolognese. Resipi ini boleh dimasak tanpa Blade Cover & Peeler.
	Daging tulang rusuk pendek	800 g	dipotong 8 bahagian	Kira-kira 700–800 g	98 °C	4 j 30 min	Sangat sesuai untuk stew klasik yang dimasak bersama sayur dalam campuran wain merah dan air rebusan daging yang pekat.
	Bahu kambing	650 g	dipotong dadu, 4 cm × 4 cm	Kira-kira 450–500 g	98 °C	6 jam	Perap dahulu di dalam pes kari dan guna santan untuk masak kari kambing yang lazat.
	Pipi babi	500 g	4 × 100–120 g setiap satu	Kira-kira 1500 g	95 °C	8 jam	Perap dahulu di dalam sedikit minyak dan bawang besar untuk rasa yang lebih enak.
	Perut babi, berkulit	600 g	dipotong dadu, 3 cm × 9 cm	Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Masak di dalam air rebusan sayur. Layurkan setelah selesai di masak. Tapis air rebusan, tambah perasa dan masukkan mi beras. Hidang bersama perut babi.
	Bahu babi, tanpa tulang, tanpa kulit dalam	800 g	dipotong dadu, 10 cm × 10 cm	Kira-kira 750 g	98 °C	4 jam	Perap sebelum dimasak untuk hasil yang terbaik. Gunakan stok ayam untuk memasak. Layurkan setelah seleasai di masak, carikkan daging dan gaul dengan sos BBQ.
	Bebola daging	500 g daging kisar, 10 % lemak	30 g setiap satu	Kira-kira 800 g	98 °C	3 jam	Bebola daging boleh dimasak perlahan di dalam sos tomato klasik yang dibuat daripada tomato cincang di dalam tin.
	Sepaha penuh itik	2	Berkulit, bertulang, kira-kira seberat 800 g	Kira-kira 1100 g	98 °C	3 h jam	Air rebusan ayam diperisakan dengan ceri kering, sayur dan daun bay akan menghasilkan hidangan itik yang empuk lagi enak. Carik daging itik dan hidang bersama sos plum.
	Paha ayam	700–800 g	4 × 180 g setiap satu, setebal 3 cm	Kira-kira 700 g	95 °C	3 j 30 min	Campuran cili merah, lada merah, tomato dan air rebusan ayam ialah bahan asas yang bagus untuk stew paha ayam.
Drumstik ayam	6			Kira-kira 650 g	98 °C	3 jam	Sos mudah dibuat dengan mencampurkan jus oren, air rebusan ayam, madu dan kicap menjadikan hidangan ayam lebih istimewa.
Sepaha penuh ayam belanda, tanpa kulit	650 g	dipotong dalam bentuk kiub 4–6 cm		Kira-kira 550 g	95 °C	3 jam	Boleh dimasak perlahan di dalam air rebusan ayam yang dicampur sayur. Hidang bersama cendawan sauté dan bakon.

Suhu dan masa memasak yang disarankan

Bahan	Kuantiti	Saiz/ketebalan	Panduan jumlah cecair	Suhu TM6	Tempoh	Petua	
<i>Lain-lain</i>	Sotong kurita	500–800 g	setebal 2–3 cm	Kira-kira 800 g	80 °C	5 jam	Lumur dengan minyak zaitun untuk konfit kurita yang lazat.
	Sotong	500–800 g	dipotong dalam bentuk gelang termasuk sesungut	Kira-kira 800 g	80 °C	5 jam	Masak perlahan di dalam sos tomato yang pekat.
	Kacang parang kering, rendam semalam	200 g berat kering		Kira-kira 560 g	98 °C	4 jam	Rendam semalam kemudian buang airnya. Rebus segera selama 10 minit, sebelum masak di dalam sos tomato yang pekat. Tambah sayur untuk dijadikan kaserol kacang yang lazat. Jangan ganti dengan kacang ginjal.
	Kacang kuda, rendam semalam	200 g berat kering		560 g cecair, air rebusan sayur, bahan perasa, minyak zaitun 50 ml	98 °C	4 jam	Rendam semalam sebelum masak. Masak di dalam sos tomato pekat bersama sayur untuk hidangan kaserol kekacang yang lazat.
	Kacang lima kering, rendam semalam	200 g berat kering		Kira-kira 560 g	98 °C	4 jam	Rendam semalam kemudian buang airnya. Rebus segera selama 10 minit, sebelum masak di dalam sos tomato yang pekat. Tambah sayur untuk dijadikan kaserol kacang yang lazat. Jangan ganti dengan kacang ginjal.
	Sayur umbisi - lobak, bawang, saderi, keledek	600 g	panjang 10 cm, Ø 2 cm	Kira-kira 1300 g	85 °C	2 j 30 min	Masak di dalam air rebusan ayam atau sayur. Hidang sayur bersama sedikit air rebusan masakan yang ditabur dengan herba segar. Air rebusan masakan sesuai digunakan sebagai bahan asas sup yang lazat.
	Labu butternut/hokkaido	700 g	hiris mengikut saiz 1 cm × 3 cm × 6 cm	Kira-kira 1200 g	85 °C	4 jam	Tumis dan reneh potongan labu di dalam campuran air rebusan sayur dan sup miso untuk menghasilkan hidangan sayur yang lazat. Gaul dengan cincangan herba segar sebelum dihidang.
	Pir ranum tetapi keras	4 biji × 180 g setiap satu	sebiji, dibuang kulit	Kira-kira 1100 g	90 °C	4 jam	Masak di dalam sirap wain dan campur dengan parutan kulit oren, kayu manis dan bunga lawang.
	Nanas	500 g	6 keping dipotong baji, sama panjang, tepi setebal 2 cm	Kira-kira 800 g	85 °C	2 jam	Masak di dalam sirap, serta campurkan cili dan rum. Hidang nanas bersama sirap dan ais krim.
	Epal untuk tart	4 biji epal	dipotong separuh, berkulit	Kira-kira 1400 g	95 °C	2 jam	Masak di dalam sirap dan biar sehingga sedia dihidang. Sangat sesuai dimakan sebagai sarapan atau pencuci mulut.
	Nektarin/pic, keras	400 g	4, dipotong separuh, berkulit	Kira-kira 1700 g	95 °C	2 jam	Masak di dalam sirap dan lelehkan madu sebelum dihidang.



Nota untuk jadual sous-vide

- Tambah 1 sudu kecil asid askorbik atau 30 g jus lemon ke dalam air untuk mengelakkan mangkuk adunan dari berkarat.
- Masukkan beg ke dalam mangkuk adunan hanya apabila air sudah mencapai suhu yang diinginkan.
- Proses memanas air mengambil masa lebih kurang 10 – 15 minit. Jumlah air yang ditulis dalam jadual adalah sebagai rujukan sahaja. Jumlah ini bergantung kepada berat beg. Beg mesti direndam sepenuhnya di dalam air tanpa melebihi tanda isian maksimum mangkuk adunan (2.2 l).
- Jika bahan mempunyai ketebalan atau berat yang berbeza, masa perlu dilaraskan.
- Proses melayur daging selepas masak sous-vide akan melazatkan lagi makanan dan menghasilkan makanan yang lebih selamat.

Asparagus sous-vide dengan telur rebus carak

Dicarak sempurna, anda boleh guna mod sous-vide untuk memasak telur untuk menu asparagus anda.

Suhu dan masa memasak yang disarankan

Kami sarankan untuk menggunakan resipi sous-vide Thermomix®. Jika tidak menggunakan resipi Thermomix®, rujuk kepada jadual di bawah untuk tetapan masa dan suhu yang diperlukan.

Bahan	Kuantiti	Saiz/ketebalan	Air untuk mangkuk adunan	Jumlah beg	Suhu	Tempoh	Tahap	Petua
<i>Daging</i>	Stik filet lembu/stik rusuk lembu	720–800 g	4 × 180–200 g setiap satu, setebal 2.5–3 cm	Kira-kira 1400 g	2	54 °C	1j 30 min	separuh mentah
					60 °C	1j 30 min	separuh masak	
					64 °C	1j 30 min	masak betul	
	Daging tulang rusuk lembu terpilih, tanpa tulang	900 g	2 × 450 g setiap satu, setebal 3–4 cm (panjang maksimum 14 cm)	Kira-kira 1300 g	2	58 °C	2j 15 min	separuh mentah
					65 °C	1j 45 min	separuh masak	
					70 °C	1j 30 min	masak betul	
	Dada lembu	600–800 g	potong 2 bahagian, setebal 5–6 cm	Kira-kira 1400 g	2	85 °C	12j	masak betul, lembut berderai
	Medalion daging anak lembu	650–800 g	8 × 80–100 g setiap satu, setebal 2.5 cm	Kira-kira 1400 g	2	64 °C	1j 30 min	masak betul
	Kambing potong	250–350 g	4 × 60–80 g setiap satu, setebal 2.5 cm	Kira-kira 1800 g	2	58 °C	1j 45 min	berwarna merah jambu
	Daging babi batang pinang	500–700 g	1 potongan dipotong 2, Ø 5 cm	Kira-kira 1200 g	2	75 °C	1jam	masak betul
	Babi potong	700 g	2 cop babi, setebal 3.5 cm	Kira-kira 1400 g	2	60 °C	2j 30 min	masak betul
	Pipi babi	650–800 g	8 × 80–100 g setiap keping	Kira-kira 1400 g	2	85 °C	8jam	empuk dan lembut berderai
	Perut babi, berkulit	500–600 g	2 × 250–300 g setiap satu, setebal 4.5 cm	Kira-kira 1500 g	2	80 °C	7jam	empuk dan lembut berderai
	Bahu babi, tanpa tulang	800 g	dipotong 2, setebal 4–5 cm	Kira-kira 1400 g	2	85 °C	12jam	masak betul, lembut berderai
	Dada itik	500–600 g	2 × 250–300 g setiap satu, setebal 2.5–3 cm	Kira-kira 1200 g	2	62 °C	1j 30 min	berwarna merah jambu
	Dada ayam	500–600 g	2 × 250–300 g setiap, setebal 2–3 cm	Kira-kira 1500 g	2	72 °C	1j 30 min	masak betul
	Paha ayam	700–750 g	4 × 180 g setiap satu, setebal 3 cm	Kira-kira 1400 g	1–2	75 °C	1jam	masak betul
	Drumstik ayam, berkulit	600 g	4 × 150 g setiap satu, setebal 4–5 cm	Kira-kira 1400 g	1–2	75 °C	1j 15 min	masak betul
								Jika berkulit, layurkan di atas kuali selepas selesai memasak
								Jika berkulit, layurkan di atas kuali selepas selesai memasak

Suhu dan masa memasak yang disarankan

	Bahan	Kuantiti	Saiz/ketebalan	Air untuk mangkuk adunan	Jumlah beg	Suhu	Tempoh	Tahap	Petua
<i>Ikan/Makanan laut</i>	Ikan, tanpa lemak (monkfish/hake)	800 g	4 × 200 g setiap satu, setebal 2 cm	Kira-kira 1400 g	2	60 °C	1 jam	masak sepenuhnya	Ikan untuk resipi sous-vide mesti kualiti sashimi iaitu sesuai dimakan mentah, atau mesti disejuk beku pada minimum -20 °C sekurang-kurangnya 24 jam. Kami sarankan agar anda membeli ikan atau makanan laut sejuk beku untuk masak sous-vide. Nyahbeku sebelum masak.
	Ikan, berlemak (salmon, dengan atau tanpa kulit)	600 g	4 × 150 g setiap satu, setebal 3 cm	Kira-kira 1450 g	2	55 °C	45 min	separuh masak	
	Udang, dibuang kulit, saiz sederhana	350 – 380 g	24 ekor, 15 g setiap satu	Kira-kira 1500 g	2	62 °C	30 min	masak sepenuhnya	
	Udang, dibuang kulit dan urat, saiz besar	480 – 500 g	16 ekor, 30 g setiap satu	Kira-kira 1660 g	2	70 °C	20 min	masak sepenuhnya	
<i>Telur</i>	Sotong kurita	500 – 800 g	setebal 2 – 2.5 cm	Kira-kira 1400 g	1 – 2	82 °C	7 jam	berjus dan empuk	Guna kurita segar atau kurita yang dinyahbeku. Penggunaan kurita sejuk beku akan memberikan tekstur yang lembut. Proses penyejukbekuan ini bagus kerana daging kurita akan bertambah lembut ketika nyahbeku.
	Telur rebus carak	4 – 6	telur saiz M (53 – 63 g, setiap satu)	Kira-kira 1400 g	0	72 °C	18 – 20 min	kuning telur lembut	Setiap telur tanpa kulit dibungkus di dalam filem lekat berminyak dan diikat dengan benang masakan supaya tiada udara.
	Telur onsen (telur berkulit suhu rendah)	6	telur saiz M (53 – 63 g setiap satu)	Kira-kira 1850 g	0	65 °C	45 min	putih telur cair, kuning telur lembut	Masukkan sebiji telur ke dalam bakul reneh. Selepas masak, sejukkan serta-merta di dalam rendaman ais.
<i>Sayur, Umbisi</i>	Lobak	300 – 600 g	panjang 15 cm, Ø 2 cm	Kira-kira 1500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Sauté sebelum selesai masak selama beberapa minit supaya tersalut dengan jus sayur.
	Ubi bit	600 g	Ø 4 – 5 cm each	Kira-kira 1300 g	1	85 °C	3 jam		Separuh batang bahagian lebih besar

Suhu dan masa memasak yang disarankan

	Bahan	Kuantiti	Saiz/ketebalan	Air untuk mangkuk adunan	Jumlah beg	Suhu	Tempoh	Tahap	Petua
<i>Sayur, Lembut</i>	Kacang hijau, segar	300–600 g	jenis biasa atau jenis leper	Kira-kira 1500 g	1–2	85 °C	45 min		Untuk masak sayur, hanya lumur dengan garam, serbuk lada dan herba beraroma. Tambah minyak zaitun atau mentega ke dalam beg sebelum anda masak. Sesuai sebagai hidangan sampingan.
	Cendawan	250 g	Ø 3–5 cm	Kira-kira 1500 g	1–2	59 °C	1 jam		
	Terung	320–360 g	2 × 160–180 g, setiap potongan setebal 1.5–2 cm	Kira-kira 1500 g	1–2	85 °C	2 jam		Panggang sebelum selesai masak supaya ada rasa salai.
	Asparagus	500 g	Ø 1.5 cm	Kira-kira 1500 g	1–2	82 °C	15 min		Sangat sesuai dimakan dengan telur rebus carak sous-vide.
<i>Buah, Keras</i>	Pir, ranum	600 g	4 × 150 g setiap satu, dipotong separuh	Kira-kira 1600 g	2	80 °C	1j 30 min		Selain itu, anda boleh lumur dengan rempah dan/atau tambah air minuman seperti wain manis, rum atau jus buah. Makan bersama ais krim atau kastard.
	Nanas	400 g	4 kepingan × 100 g setiap satu, setebal 2 cm	Kira-kira 1500 g	1	85 °C	45 min		Lihat petua untuk pir, ranum.
<i>Buah, Lembut</i>	Aprikot	300–350 g	3, dipotong separuh, Ø 5 cm	Kira-kira 1400 g	1	80 °C	1 jam		Lihat petua untuk pir, ranum.
	Pisang	400 g	4 × 100 g setiap satu, Ø 3 cm	Kira-kira 1500 g	1	68 °C	20 min		Lihat petua untuk pir, ranum.

Nota untuk jadual Peeler

- Sesetengah sayuran tidak boleh dikupas dengan Blade Cover & Peeler, seperti sayur yang telah dimasak atau beku, sayur dengan kulit yang tebal seperti keledek dan sayur dengan kulit nipis dan/ atau dengan kandungan air yang tinggi seperti tomato, courgette atau timun.
- Ubah masa mengupas untuk mendapatkan hasil yang dikehendaki (sila rujuk jadual di bawah)
- Jika sayur ada tompok hitam, buangkannya sebelum atau selepas mengupas.
- Apabila mengupas lobak, guna lobak yang sama saiz dan ketebalan.

Kelajuan dan masa mengupas yang disarankan

Bahan	Hasil kupasan	Jumlah berat maksimum	Saiz/ketebalan	Jumlah air	Tempoh	Kelajuan
Sayur umbisi (kentang, lobak merah, lobak putih dan ubi bit)	Dikupas sepenuhnya	800 g	Saiz sekata, potong jika perlu	600 g	4 min	4
Kentang	Disentral separa kupas	800 g	Saiz sekata, potong jika perlu	600 g	3 min	4

Cetakan

Pengurus projek

Edith Pouchard, Vorwerk International

Naib Presiden Digital

Ramona Wehlig, Vorwerk International

Bisnes Resipi

Margarida Ferrador, Ketua Unit Resipi,
Vorwerk International

Pengarang resipi

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo,
Phuong Nguyen, Britta Arnold dan
Mari-Bel Giorno, Vorwerk Perancis

Isabelle Philion, Amédé Vicet, Pauline
Brunet dan Bénédicte Grépinet,
Vorwerk Perancis

Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka dan
Agata Kubica, Vorwerk Poland

Pasukan editorial

Beatriz Rodriguez Diez,
Pengurus Produk Unit Resipi
& Kebolehgunaan, Vorwerk
International

Maria Resende, Ketua Unit Strategi
Kulinari, Vorwerk International

Cara Hobday, Pengarah penyunting,
Tasty Art, UK

Catarina Gouveia, Pengarah
penyunting, Portugal

Irmgard Buth, Perunding Makanan,
Jerman

Jadual sumber

Cara Hobday, *Pengarah penyunting,
Tasty Art, UK*

Catarina Gouveia, *Pengarah
penyunting, Portugal*
Evelin Guder, *Perunding, Jerman*

Nilai pemakanan

Angelika Ilies, *Perunding Luar, Jerman*

Fotografi, penerbitan dan penggayaan makanan

Premier Picture Films, *XYZ Studio,
Lisbon*

António Nascimento, *Jurugambar*

Ana Trancoso, *Pengarah Seni*
Carla Cardoso, *Penata Seni*
Conceição Coelho, *Penata Makanan*
Denise Costa, *Pembantu Penata
Makanan*

Konsep/Rekaan

Lichten, *Hamburg, Jerman*

Susun atur/penaipan

Effizienta oHG, *Munich, Jerman*

Edisi/Terbitan

Edisi kedua, Julai 2021

Editor

Vorwerk International & Co. KmG.
Verenastrasse 39
CH-8832 Wollerau, Switzerland

[https://thermomix.vorwerk.com/
thermomix/](https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/)

Hak cipta 2021 oleh Vorwerk
International & Co. KmG
Teks, rekaan, fotografi, ilustrasi oleh
Vorwerk International & Co. KmG.,
Switzerland. Hak cipta terpelihara.
Penerbitan tidak boleh – sebahagian
atau seluruh – dihasilkan semula,
disimpan dalam sistem capaian,
dirakam atau selainnya, tanpa terlebih
dahulu mendapat keizinan Vorwerk
International & Co. KmG.



